

BLACK+DECKER

TM

NO PREHEAT

Countertop Convection Oven

SANS PRÉCHAUFFAGE

Four à convection pour le comptoir

EXPERT  **TEMP**TM
TECHNOLOGY | TECHNOLOGIE

use and care manual
guide d'utilisation et d'entretien



TOD5035SSC



Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow time to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, while cooking, press the Time knob (I/O), then unplug from wall outlet. If not cooking, just unplug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing risk of electric shock.
- Do not attempt to clean the heating elements.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the unit while in operation.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and other items not constructed of oven safe metal and glass pans.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating in the oven.
- To turn off oven while cooking, press the Time knob (I/O). The NOW COOKING display will turn off and the oven will beep three times.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not leave unattended while in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug the

- unit, but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and other combustible materials.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.


TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

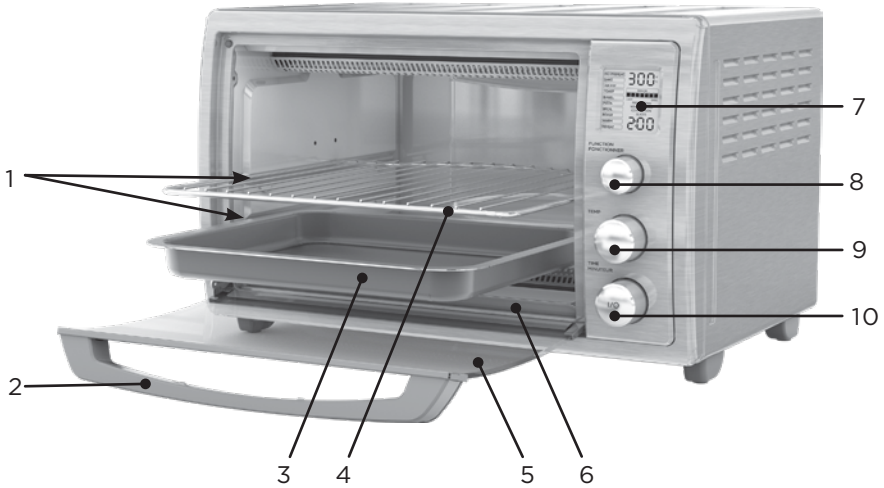
ELECTRICAL CORD

- A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

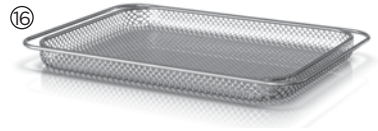
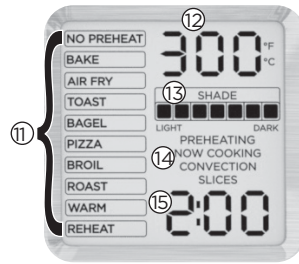
Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

	CAUTION
	<p>THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR PotholderS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.</p>

GETTING TO KNOW YOUR COUNTERTOP OVEN



1. 2 positions for wire racks
2. Door handle
3. Baking pan
(Part# TOD5030-02)
4. Wire rack
(Part# TOD5030-03)
5. Easy view glass door
6. Slide out crumb tray
(Part# TOD5030-01)
7. Digital display
8. Function knob
9. Temperature knob
10. Time knob with
Stop/Start (I/O) function
11. Function options
12. Temperature
13. Toast shade
14. Heating display
15. Timer
16. Air Fry mesh cooking rack
(Part# TOD5035-01)



Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

This appliance is intended for household use only.

Getting Started

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in Care and Cleaning Section.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space from the back of the unit and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

Important information about using your oven

1. This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
2. When using the oven for the first time, you may notice smoke or a slight odor during the first few minutes. This is normal.
3. Be sure food or baking pan does not come within 1 ½ inches (3.8 cm) of the upper heating elements.
4. Food should not extend beyond the edges of the baking pan to avoid drippings from falling onto the heating elements.
5. The heating elements will cycle on and off to maintain even heat distribution.
6. Many factors influence cook times such as altitude, humidity and variations in electrical grids. For best results, monitor the end of the cook cycle.
7. After the cooking cycle is completed, the main display will stay illuminated for a short time if not unplugged.

Switching between Celsius and Fahrenheit

Hold in the Time knob and rotate the Function knob to select between Fahrenheit and Celsius.

Sleep mode

Hold in the Time knob for 3 seconds to put the unit into sleep mode.

OPERATING YOUR OVEN

1. Plug into outlet.
2. Display light will illuminate and all function lights will light up momentarily.
3. When turned on, the oven will default to the last setting used.

USING THE CONTROLS



1. Select a function with the FUNCTION knob.



2. Using the TEMP knob, adjust temperature.



3. Using the TIME knob, adjust time to recommended cook time. If using the NO PREHEAT function, do NOT add in extra time for preheating—the oven does not need to preheat when the no preheat option is chosen.



4. Press the TIME knob (I/O) to begin cooking.
5. There will be 3 beeps once the cycle is complete. The oven will stop heating.
6. To turn off the oven at any time, press the Time knob (I/O).

Note: If you want the oven to stay on instead, see “STAY ON FUNCTION”.

NO PREHEAT

No Preheat function allows you to use your toaster oven to cook without waiting for it to heat up to the desired cooking temperature. The No Preheat function saves you time and works great with frozen pizza or your favorite frozen snacks in addition to your usual foods.

1. Select the NO PREHEAT function.
2. Place food directly on wire rack or insert pan into the rack guide.
3. Turning the TEMP knob, adjust temperature to desired temperature.
4. Turning the TIME knob, adjust time to set cook time. You may choose STAY ON so the oven does not stop cooking until you press Stop. To choose STAY ON, turn the time knob counterclockwise past 0 (zero) until you see "ON". Press the Time knob (I/O) to begin cooking RIGHT AWAY!
5. There will be 3 audible beeps once the baking cycle is complete and the oven will stop heating.
6. Unplug the appliance when not in use.

BAKE

Note: For best results, when baking or cooking, preheat the oven for at least 10 minutes at the desired temperature setting.

1. Place wire rack in the upper rack position or insert pan in the upper rack position.
2. Select BAKE function using function knob.
3. Turning the TEMP knob, adjust temperature to desired temperature.
4. Turning the TIME knob, adjust time to set cook time. You may choose STAY ON so the oven does not stop cooking until you press I/O. To choose STAY ON, turn the time knob counterclockwise past 0 (zero) until you see "ON".
5. Press the Time knob (I/O) to begin preheating.
6. The temperature display will blink while the oven is preheating.
7. Once the oven has preheated, you will hear 2 audible beeps and the cook time set will automatically begin counting down.
8. Place food directly on wire rack or insert pan into rack guide.
9. There will be 3 audible beeps once the baking cycle is complete and the oven will stop heating.
10. Unplug the appliance when not in use.

AIR FRY

Air Fry technology uses high intensity hot air to bake, brown, and crisp your favorite fried foods with little to no oil.

The oven provides an adjustable temperature range for air frying. Use the cooking instructions in the recipe book or follow the food package recommended cook temperature and time for baking. Adjust the cook time as needed to achieve your preferred crispiness.

NOTE: It is not necessary to preheat the oven for air frying. The oven timer will begin immediately when in air fry mode.

NOTE: Arrange your food in a single layer on the mesh tray for optimal air frying results.

1. Place food on Air Fry mesh rack
2. Open door and slide Air Fry mesh rack with food into the upper rack position
3. Select AIR FRY function using function knob.
4. Turning the TEMP knob, set oven to desired temperature.
5. Turning the TIME knob, adjust time to set cook time. You may choose STAY ON so the oven does not stop cooking until you press Stop. To choose STAY ON, turn the time knob counterclockwise past 0 (zero) until you see "ON".
6. Press the Time knob (I/O) to begin cooking.
7. There will be 3 audible beeps once the baking cycle is complete and the oven will stop heating.
8. To turn off the oven at any time press the Time knob (I/O).
9. Open the oven door. Using oven mitts or potholders, slide the rack out to remove the cooked food.
Note: *Clean out the crumb tray frequently when using the air fry setting.*
10. Unplug the appliance when not in use.

TOAST

1. Select TOAST function using function knob.
2. Use the TEMP knob to select desired toast shade, with 1 being the lightest and 7 being the darkest.
3. Use the TIME knob to select the number of bread slices being toasted.
4. Place food directly on wire rack in the upper rack position. Press the Time knob (I/O) to begin toasting.
5. There will be 3 audible beeps once the toasting cycle is complete and the oven will stop heating.

BAGEL

1. Select BAGEL function using function knob.
2. Use the TEMP knob to select desired toast shade, with 1 being the lightest and 7 being the darkest.
3. Use the TIME knob to select the number of bagel slices being toasted.
4. Place bagel slices, cut side up, directly on the wire rack in the upper rack position. Press the Time knob (I/O) to begin toasting.
5. There will be 3 audible beeps once the cycle is complete and the oven will stop heating.

PIZZA

1. Place wire rack in the lower rack position.
2. Select the PIZZA function using the function knob. Turning the TEMP knob, adjust temperature to desired temperature.
3. Turning the TIME knob, adjust time to set cook time.
4. Press the Time knob (I/O) to begin preheating.
5. The temperature display will blink while the oven is preheating.
6. Once the oven has preheated, you will hear 2 audible beeps and the timer will automatically begin counting down.
7. Place pizza directly on pan and place in oven.
8. There will be 3 audible beeps once the baking cycle is complete and the oven will stop heating.
9. Unplug the appliance when not in use.

BROIL

1. Place wire rack or baking pan in the upper rack position.
2. Slide the baking pan under the wire rack to catch drippings during broiling.
3. Select the BROIL function. The oven will default to 450°F. NO PREHEAT, and CONVECTION are not available on the BROIL setting.
4. If needed, turn the TIME knob to set cook time.
5. Press the Time knob (I/O) to begin broiling.
Note: *For best results when broiling meat, turn over the meat half-way through broiling.*
6. There will be 3 audible beeps once the broiling cycle is complete. The oven will stop heating.
7. Unplug the appliance when not in use.

ROAST

1. Place wire rack in the lower rack position.
2. Select the ROAST function using the function knob. NO PREHEAT, and CONVECTION are not available on the ROAST setting.
3. Turning the TEMP knob, adjust temperature to desired temperature.
4. Turning the TIME knob, adjust time to set cook time. You may choose STAY ON so the oven does not stop cooking until you press I/O. To choose STAY ON, turn the time knob counterclockwise past 0 (zero) until you see "ON".
5. Press the Time knob (I/O) to begin preheating.
6. The temperature display will blink while the oven is preheating.
7. Once the oven has preheated, you will hear 2 audible beeps and the time set will automatically begin counting down.
8. Place food (on rack or pan) in the lower rack position.
9. There will be 3 audible beeps once the baking cycle is complete and the oven will stop heating.
10. Unplug the appliance when not in use.

Note: *When cooking meat, use a meat thermometer to test for doneness by placing the thermometer in the thickest part of the meat.*

WARM

1. Place wire rack in the upper rack position.
2. Select the WARM function using the function knob.
3. Turning the TIME knob, adjust time to set cook time. You may choose STAY ON so the oven does not stop warming until you press Stop. To choose STAY ON, turn the time knob counterclockwise past 0 (zero) until you see "ON".
4. Place food on rack or in pan. Press the Time knob (I/O) to begin warming.
5. There will be 3 audible beeps once the warming cycle is complete. The oven will stop warming.
6. Unplug the appliance when not in use.

REHEAT

1. Place wire rack in the upper rack position.
2. Select the REHEAT function using the function knob. You are not able to deselect NO PREHEAT. If you would like to preheat the oven or reheat without convection, please refer to TRADITIONAL BAKE instructions.
3. Turning the TEMP knob, adjust temperature to recommended temperature.
4. Turning the TIME knob, adjust time to set cook time. You may choose STAY ON so the oven does not stop cooking until you press Stop. To choose STAY ON, turn the time knob counterclockwise past 0 (zero) until you see "ON".
5. Place food or pan directly on rack. Press the Time knob (I/O) to begin cooking.
6. There will be 3 audible beeps once the baking cycle is complete and the oven will stop heating.
7. Unplug the appliance when not in use.

STAY ON

The STAY ON function is available for BAKE, ROAST, WARM, REHEAT, and NO PREHEAT. To set the oven to STAY ON, turn the TIME knob counterclockwise past 0 (zero) until you see "ON" in the display panel. The oven will stay on until the Time knob (I/O) is pressed.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer to service qualified service personnel.

Cleaning

Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool.

Note: Do not allow food debris to accumulate in oven cavity. Do not use aerosol or spray oven cleaners.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth, or nylon pad and dish soap and warm water. Do not use a spray cleaner.
2. Remove wire rack and bake pan; wash in soapy water. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Pull out crumb tray and dispose of crumbs. Wipe tray with a damp cloth and dry thoroughly before placing back into the oven.
Note: *The rack is dishwasher safe. We recommend washing the bake pan and crumb tray by hand with hot, soapy water.*
4. Wipe the outside of the oven with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
5. Do not attempt to clean the heating elements. Any food that comes into contact with the elements will burn off on its own.

Cooking Containers

Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware can be used in your oven. Follow the manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1 1/2 inches (3.81cm) away from the top heating elements.

Caution: Extreme Caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.

FUNCTION CHART

FUNCTION	Default Settings**		Function Ranges	
	TEMPERATURE	TIME	TEMPERATURE	TIMER
No Preheat*	350°F/176°C	15 min.	F: 150° - 450° C: 65° - 232°	Starts immediately Max: 120 min. Stay on available
Bake*	350°F/176°C	15 min.	F: 150° - 450° C: 65° - 232°	Starts after preheat Max: 120 min. Stay on available
Air Fry*	425°F/218°C	15 min.	F: 150° - 450° C: 65° - 232°	Starts immediately Max: 120 min. Stay on available
Toast 1 to 6 slices	Shade 4	-	1-7 Shades	Starts immediately
Bagel 1 to 6 slices	Shade 4	-	1-7 Shades	Starts immediately
Pizza*	450°F/232°C	15 min.	F: 300° - 450° C: 148° - 232°	Starts after preheat Max: 120 min.
Broil	450°F/232°C	10 min.	F: 450° C: 232°	Starts immediately Max: 120 min.
Roast	350°F/176°C	30 min.	F: 150° - 450° C: 65° - 232°	Starts after preheat Max: 120 min. Stay on available
Warm	150°F/65°C	30 min.	F: 150° - 250° C: 65° - 121°	Starts immediately Max: 120 min.
Reheat*	350°F/176°C	15 min.	F: 150° - 450° C: 65° - 232°	Starts immediately Max: 120 min. Stay on available

*During Air Fry mode, the convection fan runs continuously to evenly brown, and crisp your food. Convection is also automatic on the No Preheat, Bake, Pizza, and Reheat settings. In these modes the convection fan cycles on and off to create optimal heat distribution.

**Default settings apply only after the unit has been unplugged and plugged back in (Bake Function is Default). Once a setting has been used, the last function, time and temperature selections will be saved.

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at **1-800-465-6070**.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this pamphlet.

Warranty Information

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands' liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/blackanddecker, or call toll-free **1-800-465-6070**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

Are there additional warranty exclusions?

- **This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.**

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie ».
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour désactiver l'appareil pendant la cuisson, appuyer sur le bouton MINUTEUR (I/O), puis le débrancher de la prise de courant murale. Si l'appareil n'est pas en fonction, le débrancher simplement de la prise de courant murale.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de retirer le plateau ou d'éliminer la graisse chaude.
- Ne pas nettoyer le four ou les éléments chauffants avec des tampons à récurer abrasifs. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- Ne pas tenter de nettoyer les éléments chauffants.
- Ne pas introduire dans le grille-pain four des aliments trop volumineux ni des ustensiles, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Un incendie pourrait se déclencher si le grille-pain four est couvert ou s'il touche des matières inflammables comme des rideaux, draperies, murs, etc. pendant qu'il fonctionne. Ne rien déposer sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne pas ranger d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans le four lorsqu'il n'est pas en fonction.
- Ne pas mettre les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et autres articles non faits de matériaux pouvant aller au four et casseroles en verre.
- Ne pas recouvrir de papier d'aluminium le plateau à miettes ou toute autre partie du four. Cela causerait une surchauffe dans le four.
- Pour désactiver le four pendant la cuisson, appuyer sur le bouton MINUTEUR (I/O). L'afficheur NOW COOKING (cuisson en cours) s'éteindra et le four émettra trois bips.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités

physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.

- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Ne pas laisser le four sans surveillance

pendant qu'il fonctionne. Il est possible que les aliments s'enflamment. Si cette situation se produit, débrancher l'appareil, mais NE PAS ouvrir la porte. Pour réduire les risques d'incendie, veiller à conserver l'intérieur de l'appareil propre et exempt de résidus d'aliments, d'huile, de graisse et de toute autre matière combustible.

- Faire preuve d'une grande prudence lors de l'utilisation de contenants autres qu'en métal ou en verre.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
 - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
 - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

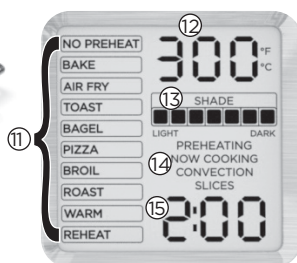
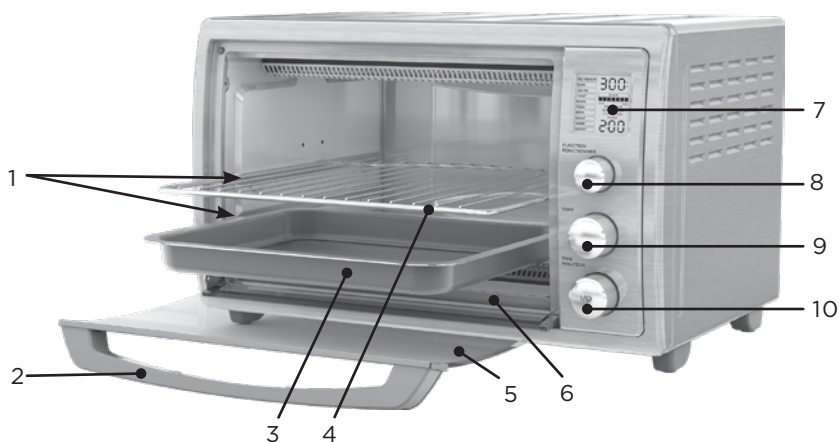
Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.



ATTENTION

LE FOUR DEVIENT CHAUD LORSQU'IL EST EN MARCHÉ. TOUJOURS UTILISER DES MITAINES DE CUISINE OU DES POIGNÉES POUR TOUCHER LES SURFACES EXTÉRIEURES OU INTÉRIEURES DU FOUR.

FAMILIARISATION AVEC LE FOUR POUR LE COMPTOIR



1. 2 positions pour les grilles
2. Poignée de la porte
3. Plaque de cuisson (pièce no TOD5030-02)
4. Grille (pièce no TOD5030-03)
5. Porte transparente en verre
6. Plateau à miettes coulissant (pièce no TOD5030-01)
7. Afficheur numérique
8. Bouton FONCTIONNER
9. Bouton TEMP
10. Bouton MINUTEUR avec fonction d'arrêt/démarrage (I/O)
11. Options des fonctions
12. Température
13. Degré de grillage
14. Afficheur du type de chauffage
15. Minuterie
16. Grille de cuisson à mailles pour friture à l'air (pièce no TOD5035-01)

NO PREHEAT (SANS PRÉCHAUFFAGE)
 BAKE (CUISSON)
 AIR FRY (FRITURE À L'AIR)
 TOAST (GRILLAGE)
 BAGEL
 PIZZA
 BROIL (GRIL)
 ROAST (RÔTISSAGE)
 WARM (RÉCHAUD)
 REHEAT (RÉCHAUFFAGE)
 SHADE (DEGRÉ DE GRILLAGE)
 LIGHT (PÂLE) DARK (FONCÉ)
 PREHEATING (PRÉCHAUFFAGE)
 NOW COOKING (CUISSON EN COURS)
 CONVECTION
 SLICES (TRANCHES)

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/blackanddecker pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Choisir un endroit où placer l'appareil; laisser suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour favoriser la circulation de la chaleur, celle-ci pouvant endommager les armoires et le mur.

Renseignements importants sur l'utilisation du four

1. Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures du four.
2. À la première utilisation, il est possible que de la fumée ou une légère odeur se dégage du four pendant les premières minutes. Ce phénomène est normal.
3. S'assurer que les aliments ou la plaque de cuisson sont placés à 4 cm (1½ po) des éléments chauffants supérieurs.
4. Les aliments ne doivent pas dépasser de la plaque de cuisson pour éviter que des gouttes ne tombent sur les éléments chauffants.
5. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir une distribution uniforme de la chaleur.
6. De nombreux facteurs influencent le temps de cuisson, comme l'altitude, l'humidité et les variations dans les réseaux de distribution d'électricité. Pour obtenir de meilleurs résultats, surveiller la fin du cycle de cuisson.
7. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'afficheur principal reste allumé pendant un court instant si l'appareil n'est pas débranché.

Basculer entre degrés Celsius et Fahrenheit

Maintenir enfoncé le bouton MINUTEUR et tourner le bouton FONCTIONNER pour choisir Fahrenheit ou Celsius.

Mode veille

Maintenir le bouton MINUTEUR enfoncé pendant 3 secondes pour activer le mode veille de l'appareil.

UTILISATION DU FOUR

1. Brancher l'appareil dans une prise de courant.
2. L'afficheur s'allumera et tous les témoins lumineux des fonctions s'allumeront momentanément.
3. Lorsqu'il est mis en marche, le four utilise par défaut le dernier réglage utilisé.

UTILISATION DES COMMANDES



1. Sélectionner une fonction en utilisant le bouton FONCTIONNER.



2. Régler la température à l'aide du bouton TEMP.



3. À l'aide du bouton MINUTEUR, régler le temps de cuisson recommandé. Pour la fonction NO PREHEAT, ne PAS ajouter du temps de préchauffage - le four n'a pas besoin de préchauffage lorsque l'option NO PREHEAT est sélectionnée.



4. Appuyer sur le bouton MINUTEUR (I/O) pour commencer la cuisson.
5. Trois bips seront émis à la fin du cycle. Le four arrêtera de chauffer.
6. Pour éteindre le four en tout temps, appuyer sur le bouton MINUTEUR (I/O).

Remarque : Pour que le four reste en marche, consulter la section « FONCTIONNEMENT CONTINU ».

NO PREHEAT (SANS PRÉCHAUFFAGE)

La fonction NO PREHEAT (sans préchauffage) permet au grille-pain four de commencer la cuisson sans attendre que la température désirée soit atteinte. Cette fonction permet d'économiser du temps et fonctionne idéalement pour une pizza ou vos collations surgelées préférées, en plus de vos aliments de tous les jours.

1. Sélectionner la fonction NO PREHEAT.
2. Placer les aliments directement sur la grille ou insérer la plaque dans le guide.
3. Régler le bouton TEMP à la température désirée.
4. Régler le bouton MINUTEUR au temps de cuisson approprié. Choisir la fonction STAY ON (fonctionnement continu) pour que le four poursuive la cuisson jusqu'à ce que le bouton I/O soit pressé. Pour choisir la fonction STAY ON, tourner le bouton MINUTEUR dans le sens antihoraire au-delà de « 0 » (zéro), jusqu'à ce que l'indicateur « ON » s'affiche. Appuyer sur le bouton MINUTEUR (I/O) pour commencer IMMÉDIATEMENT la cuisson!
5. Trois bips seront émis à la fin du cycle de cuisson, et le four arrêtera de chauffer.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

BAKE (CUISSON)

Remarque : Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson, préchauffer le four au moins 10 minutes à la température désirée.

1. Placer la grille ou la plaque au niveau supérieur dans le four.
2. Sélectionner la fonction BAKE au moyen du bouton FONCTIONNER.
3. Régler le bouton TEMP à la température désirée.
4. Régler le bouton MINUTEUR au temps de cuisson approprié. Choisir la fonction STAY ON pour que le four poursuive la cuisson jusqu'à ce que le bouton I/O soit pressé. Pour choisir la fonction STAY ON, tournez le bouton MINUTEUR dans le sens antihoraire au-delà de « 0 » (zéro), jusqu'à ce que l'indicateur « ON » s'affiche.
5. Appuyer sur le bouton MINUTEUR (I/O) pour commencer le préchauffage.
6. L'afficheur de température clignotera pendant le préchauffage du four.
7. Une fois le four préchauffé, deux bips seront émis et la minuterie commencera automatiquement le décompte du temps réglé pour la cuisson.
8. Placer les aliments directement sur la grille ou insérer la plaque dans le guide.
9. Trois bips seront émis à la fin du cycle de cuisson, et le four arrêtera de chauffer.
10. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

FRITURE À L'AIR

La technologie de friture à l'air utilise de l'air chaud de haute intensité pour cuire les aliments, les dorer et les rendre croustillants avec peu ou pas d'huile.

Le four offre une plage de température réglable pour la friture à l'air. Suivre les instructions de cuisson du livre de recettes ou les recommandations indiquées sur l'emballage pour la température et le temps de cuisson. Régler le temps de cuisson comme il se doit pour obtenir la texture croustillante désirée.

REMARQUE : Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour faire frire les aliments à l'air. La minuterie du four s'actionne immédiatement lorsque le four est en mode friture à l'air.

REMARQUE : Disposer les aliments en une seule couche sur le plateau à mailles pour obtenir des résultats optimaux avec la friture à l'air.

1. Placer les aliments sur la grille à mailles pour friture à l'air.
2. Ouvrir la porte et placer le plateau à mailles pour friture à l'air comportant les aliments sur la grille se trouvant dans la fente supérieure.
3. Sélectionner la fonction AIR FRY (FRITURE À L'AIR) au moyen du sélecteur de fonction.
4. Régler le bouton TEMP pour chauffer le four à la température désirée.
5. Tourner le bouton TIME (MINUTERIE) pour régler le temps de cuisson. Choisir la fonction STAY ON (fonctionnement continu) pour que le four poursuive la cuisson jusqu'à ce que le bouton d'arrêt soit pressé. Pour choisir la fonction STAY ON, tourner le bouton TIME (MINUTERIE) dans le sens antihoraire au-delà de « 0 » (zéro), jusqu'à ce que l'indicateur « ON » s'affiche.
6. Appuyer sur le bouton TIME (START/STOP) pour commencer la cuisson.
7. Trois bips se feront entendre à la fin du cycle de cuisson et le four arrêtera de chauffer.
8. Pour éteindre le four en tout temps, appuyer sur le bouton TIME (START/STOP).
9. Ouvrir la porte du four. À l'aide de gants de cuisine ou de poignées pour le four, tirer sur la grille pour sortir les aliments.
Remarque : Nettoyer fréquemment le plateau à miettes lorsque le réglage de friture à l'air est utilisé.
10. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

TOAST (GRILLAGE)

1. Sélectionner la fonction TOAST à l'aide du bouton FONCTIONNER.
2. Utiliser le bouton TEMP pour sélectionner le degré de grillage désiré, le degré 1 étant le plus pâle et le 7 le plus foncé.
3. Utiliser le bouton MINUTEUR pour sélectionner le nombre de tranches de pain à griller.

4. Placer les tranches directement sur la grille insérée dans le guide supérieur. Appuyer sur le bouton MINUTEUR (I/O) pour commencer le grillage.
5. Trois bips seront émis à la fin du cycle de grillage, et le four arrêtera de chauffer.

BAGEL

1. Sélectionner la fonction BAGEL à l'aide du bouton FONCTIONNER.
2. Utiliser le bouton TEMP pour sélectionner le degré de grillage désiré, le degré 1 étant le plus pâle et le 7 le plus foncé.
3. Utiliser le bouton MINUTEUR pour sélectionner le nombre de tranches de bagel à griller.
4. Placer les tranches de bagel, côté coupé vers le haut, directement sur la grille dans le guide supérieur. Appuyer sur le bouton MINUTEUR (I/O) pour commencer le grillage.
5. Trois bips seront émis à la fin du cycle, et le four arrêtera de chauffer. .

PIZZA

1. Insérer la grille dans le guide inférieur.
2. Sélectionner la fonction PIZZA à l'aide du bouton FONCTIONNER. Régler le bouton TEMP à la température désirée.
3. Régler le bouton MINUTEUR au temps de cuisson approprié.
4. Appuyer sur le bouton MINUTEUR (I/O) pour commencer le préchauffage.
5. L'afficheur de température clignotera pendant le préchauffage du four.
6. Une fois le four préchauffé, deux bips seront émis et la minuterie commencera automatiquement le décompte.
7. Placer la pizza directement sur la plaque, puis insérer la plaque dans le four.
8. Trois bips seront émis à la fin du cycle de cuisson, et le four arrêtera de chauffer.
9. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

BROIL (GRIL)

1. Insérer la grille ou la plaque de cuisson dans le guide supérieur.
2. Faire glisser la plaque de cuisson sous la grille pour qu'elle recueille les graisses pendant la cuisson.
3. Sélectionner la fonction BROIL. Par défaut, le four chauffera à 233 °C (450 °F). Les fonctions NO PREHEAT et CONVECTION ne sont pas offertes avec la fonction BROIL.
4. Au besoin, tourner le bouton MINUTEUR pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyer sur le bouton MINUTEUR (I/O) pour commencer le grillage.
Remarque : *Pour obtenir de meilleurs résultats lors du rôtiage d'une viande, tourner la viande à la moitié du temps de cuisson.*
6. Trois bips seront émis à la fin du cycle de grillage. Le four arrêtera de chauffer.
7. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

ROAST (RÔTISSAGE)

1. Insérer la grille dans le guide inférieur.
2. Sélectionner la fonction ROAST à l'aide du bouton FONCTIONNER. Les options NO PREHEAT et CONVECTION ne sont pas offertes avec la fonction ROAST.
3. Régler le bouton TEMP à la température désirée.
4. Régler le bouton MINUTEUR au temps de cuisson approprié. Choisir la fonction STAY ON pour que le four poursuive la cuisson jusqu'à ce que le bouton I/O soit pressé. Pour choisir la fonction STAY ON, tournez le bouton MINUTEUR dans le sens antihoraire au-delà de « 0 » (zéro), jusqu'à ce que l'indicateur « ON » s'affiche.
5. Appuyer sur le bouton MINUTEUR (I/O) pour commencer le préchauffage.
6. L'afficheur de température clignotera pendant le préchauffage du four.
7. Une fois le four préchauffé, deux bips seront émis et la minuterie commencera automatiquement le décompte.
8. Insérer la grille ou la plaque avec les aliments dans le guide inférieur.
9. Trois bips seront émis à la fin du cycle de cuisson, et le four arrêtera de chauffer.
10. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas..

Remarque : *Lors de la cuisson d'une viande, vérifier la cuisson en plaçant un thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse de la viande.*

WARM (RÉCHAUD)

1. Insérer la grille dans le guide supérieur. .
2. Sélectionner la fonction WARM à l'aide du bouton FONCTIONNER.
3. Régler le bouton MINUTEUR au temps de cuisson approprié. Choisir la fonction STAY ON pour que le four poursuive la cuisson jusqu'à ce que le bouton I/O soit pressé. Pour choisir la fonction STAY ON, tourner le bouton MINUTEUR dans le sens antihoraire au-delà de « 0 » (zéro), jusqu'à ce que l'indicateur « ON » s'affiche.
4. Placer les aliments sur la grille ou la plaque. Appuyer sur le bouton MINUTEUR (I/O) pour commencer le cycle de réchaud.
5. Trois bips seront émis à la fin du cycle de réchaud. Le four arrêtera le cycle de réchaud.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas..

REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

1. Insérer la grille dans le guide supérieur.
2. Sélectionner la fonction REHEAT à l'aide du bouton FONCTIONNER. Il est impossible de désélectionner l'option NO PREHEAT. Pour préchauffer le four ou réchauffer les aliments sans convection, veuillez suivre les instructions de la section « CUISSON ORDINAIRE ».
3. Tourner le bouton TEMP pour régler la température au degré recommandé.
4. Régler le bouton MINUTEUR au temps de cuisson approprié. Choisir la fonction STAY ON (fonctionnement continu) pour que le four poursuive la cuisson jusqu'à ce que le bouton I/O soit pressé. Pour choisir la fonction STAY ON, tourner le bouton MINUTEUR dans le sens antihoraire au-delà de « 0 » (zéro), jusqu'à ce que l'indicateur « ON » s'affiche.
5. Placer les aliments ou la plaque directement sur la grille. Appuyer sur le bouton MINUTEUR (I/O) pour commencer la cuisson.
6. Trois bips seront émis à la fin du cycle de cuisson, et le four arrêtera de chauffer.
7. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas..

STAY ON (FONCTIONNEMENT CONTINU)

La fonction STAY ON peut être utilisée avec les fonctions BAKE, ROAST, WARM, REHEAT et NO PREHEAT. Pour activer la fonction STAY ON, tourner le bouton MINUTEUR dans le sens antihoraire au-delà de « 0 » (zéro) jusqu'à ce que l'indicateur « ON » s'affiche. Le four restera en marche jusqu'à ce que le bouton MINUTEUR (I/O) soit pressé.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

NETTOYAGE

Important: Avant de nettoyer l'une des pièces, s'assurer que le four est éteint, débranché et refroidi.

Remarque : Ne pas laisser de débris d'aliments s'accumuler dans la cavité du four. Ne pas utiliser de nettoyeur en aérosol ou en vaporisateur pour le four.

1. Nettoyer la porte en verre à l'aide d'une éponge, d'un linge doux ou d'un tampon de nylon, et avec du savon à vaisselle et de l'eau tiède. Ne pas utiliser de nettoyeur en vaporisateur.
2. Retirer la grille et la plaque de cuisson, puis les laver dans de l'eau savonneuse. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un tampon de polyester ou de nylon.
3. Retirer le plateau à miettes et jeter les miettes. Essuyer le plateau avec un linge humide et bien le sécher avant de le replacer dans le four

Remarque : *La grille va au lave-vaisselle. Nous recommandons de laver la plaque de cuisson et le plateau à miettes à la main, dans de l'eau chaude savonneuse.*

4. Essuyer l'extérieur du four à l'aide d'un linge humide ou d'une éponge. Bien sécher.
5. Ne pas tenter de nettoyer les éléments chauffants. Tout aliment qui entre en contact avec les éléments brûlera et se dissipera de lui-même..

Contenants à cuisson

Les plats en verre allant au four et les plats en métal ou en céramique peuvent être utilisés dans le four. Suivre les instructions du fabricant. S'assurer que le haut du contenant est à au moins 3,81 cm (1 1/2 po) des éléments chauffants supérieurs.

Mise en garde : Faire preuve d'une grande prudence lors de l'utilisation de contenants autres qu'en métal ou en verre.

TABLEAU DES FONCTIONS

FONCTION	Réglages par défaut**		Plages des fonctions	
	TEMPÉRATURE	TEMPS	TEMPÉRA-TURE	MINUTERIE
No Pre-heat (sans préchauffage)*	350°F/176°C	15 min.	F: 150° - 450° C: 65° - 232°	Activation immédiate Max. : 120 min Option Stay On
Bake (cuisson)*	350°F/176°C	15 min.	F: 150° - 450° C: 65° - 232°	Commence après le préchauffage Max. : 120 min Option Stay On (fonctionnement continu)
Friture à l'air* (Air Fry)	425°F/218°C	15 min.	F: 150° - 450° C: 65° - 232°	Activation immédiate Max. : 120 min Option Stay On
Toast (grillage) De 1 à 6 tranches	Degré de grillage 4	-	Degrés de grillage de 1 à 7	Activation immédiate
Bagel De 1 à 6 tranches	Degré de grillage 4	-	Degrés de grillage de 1 à 7	Activation immédiate
Pizza*	450°F/232°C	15 min.	F: 300° - 450° C: 148° - 232°	Commence après le préchauffage Max. : 120 min
Broil (gril)	450°F/232°C	10 min.	F: 450° C: 232°	Activation immédiate Max. : 120 min
Rôtissage	350°F/176°C	30 min.	F: 150° - 450° C: 65° - 232°	Commence après le préchauffage Max. : 120 min Option Stay On
Warm (réchaud)*	150°F/65°C	30 min.	F: 150° - 250° C: 65° - 121°	Activation immédiate Max. : 120 min
Reheat (réchauffage)*	350°F/176°C	15 min.	F: 150° - 450° C: 65° - 232°	Activation immédiate Max. : 120 min Option Stay On

*En mode Air Fry (Friture à l'air), le ventilateur de convection fonctionne en continu pour dorer les aliments uniformément et les rendre croustillants. * La cuisson à convection est automatique avec les réglages No Preheat, Bake, Pizza, et Reheat (Sans préchauffage, Cuisson, Pizza, et Réchaud). Lorsque ces modes sont activés, le ventilateur de convection s'allume et s'éteint pour distribuer la chaleur de façon optimale.

**Les réglages par défaut ne sont utilisés que lorsque l'appareil a été débranché, puis rebranché (la fonction BAKE est la fonction par défaut). Une fois qu'un réglage a été utilisé, les dernières sélections de fonction, de temps et de température de cuisson seront sauvegardées.

Si une aide supplémentaire est nécessaire, s'il vous plaît contacter notre équipe de service à la clientèle au 1-800-465-6070.

BESOIN D'AIDE?

Garantie Limitée De Deux Ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Spectrum Brands, Inc. se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux années à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/blackanddecker, ou composer sans frais le **1-800 465-6070**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Existe-t-il d'autres exclusions à la garantie?

- **La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.**

BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerAppliances.com



1500 W 120 V ~ 60 Hz

BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER logos and product names are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license. All rights reserved.

BLACK+DECKER et les logos et noms de produits BLACK+DECKER sont des marques de commerce de The Black & Decker Corporation, utilisées sous licence. Tous droits réservés.

All other marks are Trademarks of Spectrum Brands, Inc.
Toutes les autres marques sont des marques de commerce de Spectrum Brands, Inc.

Made in China.
Fabriqué en Chine.